Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 16 PAŹDZIERNIKA. № 81 ROK 1850.

O WARZENIU PIWA
(Ciąg dalszy).

Fermentacja. Otrzymana brzeczka zawiera w sobie, oprócz innych pierwiastków nadających piwu właściwy zapach i smak, cukier, który trzeba zamienić na wyskok, aby nadać piwu potrzebną moc, i na kwas węglowy, który w napoju działa sposobem orzeźwiającym. Cel powyższy osiąga się przez fermentacją. Warunki potrzebne do téj są następujące:

1. Cukier rozpuszczony w dostatecznéj ilości wody;
2. Ferment, czyli istota jakakolwiek usaletrorodniona;
3. Przyzwoity stopień ciepła;
4. Przystęp powietrza, mianowicie kwasorodu, który jednak jest potrzebny tylko dla rozpoczęcia fermentacji.

To są ogólne warunki, bez których żadna fermentacja wyskokowa miejsca mieć nie może; lecz zmieniać się one koniecznie muszą, stosownie do celu, jaki wyrób zamierzamy otrzymać za pomocą téj czynności. W piwowarstwie fermentacja wyskokowa jest *górna* (Obergährung) i *dolna* (Untergährung); pierwsza odbywa się w cieple wyższém, prędzéj się kończy, więcéj wydaje drożdży, ale piwa bywają dość słabe; przeciwnie, druga stosuje się tylko do piwa mocnego, trwałego, wyskokowego.

Ogólne prawidło przepisuje: ostudzić brzeczkę do pewnego stopnia, zadać drożdże, przeprowadzić fermentacją, zostawić piwo do wyklarowania się i przechować w stosowném miejscu, aż do czasu użycia; lecz ileż w tém napotyka się drobnostek na pozór, tyle jednak ważnych w piwowarstwie, że uchybienie małéj ostrożności cały war może zepsuć; dla tego ile tylko dotychczasowa moja praktyka pozwoli, najdrobniejsze szczegóły wymienię.

Sama sobie zostawiona brzeczka, mianowicie niegotowana i bez chmielu, po upływie pewnego czasu rozpoczyna fermentacją i jest nawet we zwyczaju w niektórych krajach, (Belgia) robić piwa bez dodania drożdży. Lecz ponieważ brzeczka odgotowana, mianowicie z dodaniem chmielu z trudnością i powoli zaczyna fermentacją wyskokową, zatém z obawy aby nie skwaśniała, potrzeba koniecznie przyjść w pomoc i dodać tak nazwany ferment czyli drożdże. Ponieważ fermentacja jest dwojaka, zatém i drożdże także są dwojakie; lecz łatwo jedne na drugie mogą być zamienione, i tak np. drożdże z fermentacji górnéj pochodzące, użyte kilka razy w niższém cieple przybierają własności drożdży z fermentacji dolnéj. Ilość mających się użyć drożdży zależy od wielu okoliczności: im lepsze, świeższe, mniéj zawierają piwa przy sobie, im piwo jest słabsze, tém mniéj się doda drożdży. W Anglji mają dodawać na 100 garncy brzeczki 12 procentowéj 5,76 kwaterek dobrych drożdży dolnych; my zaś w Marymoncie dodawaliśmy nieporównanie więcéj, tak że niekiedy dochodziło do podwójnéj ilości, bo na 10 garncy braliśmy jedną kwaterkę (co czyni na 100 garncy 10 kwaterek); lecz nie były zupełnie wolne od piwa. Nierównie korzystniéj jest drożdże przed zadaniem do całéj massy, w małéj ilości brzeczki przygotować i kiedy się fermentacja zupełnie rozwinie, wtedy dopiero zlać do brzeczki w kadź fermentacyjną; tym sposobem zyskujemy na czasie, i fermentacja odbywa się regularniéj. Jeżeli się często piwo robi to można mieć drożdży pod dostatkiem; jeżeli zaś rzadziéj, to trzeba przechować je, zbierając w jakiebądź naczynie i nalewając wodą.

Przez lato można przechować robiąc mocne piwo i zostawując go w beczkach aż do jesieni, albo wypłókać drożdże, przesuszyć je, dodać stosowną ilość cukru i węgla proszkowanego, zarobić na ciasto i przechować w butelkach lub słojach dobrze zawiązanych, aby powietrze nie miało przystępu. Mając już przygotowane drożdże (nim one zafermentują, co trwa 3 do 6 godzin) ostudza się brzeczkę do 6° lub 4° R., jeżeli ma być fermentacja dolna; do 18° lub 15° R., jeżeli ma być fermentacja górna; poczém tak zwany zadatek wlewa się do kadzi fermentacyjnéj; tym sposobem rozpocznie się fermentacja. Aby dobrze ją poprowadzić, potrzeba uważać na znaki zewnętrzne, fizyczne i chemiczne; liczenie zaś na godziny lub doby dowodzi tylko, że piwowar nie zna głównych zasad chemii, a tém samém jest ślepym rutynistą.

a) Znaki zewnętrzne: rozróżnić należy *fermentacją główną* (Hauptgährung) i *dokończenie fermentacji* (Nachgährung). Fermentacja główna kończy się dość prędko po zamianie znacznéj części cukru na wyskok i kwas węglowy, i po utworzeniu nowych drożdży; po niéj następuje fermentacja powolna i długo trwała; ona stanowi o trwałości piwa; skoro się ta ukończy piwo musi być użyte, gdyż prędko przechodzi w fermentacją kwaśną. Fermentacją główną, stosownie do znaków widocznych, podzielić należy na cztery okresy i tak:

1) okres; początek fermentacji.
2) podnoszenie się chmielu (Niemieccy autorowie nazywają to Schaumgährung v. Kräusengährung),
3) fermentacja drożdży (Hefengährung-Hefentrieb);
4) dokończenie głównéj fermentacji.

Co do 1go. Początek fermentacji, to jest czas od zadania drożdży, aż do okazania się pierwszych widocznych znaków czynnéj fermentacji; tu daje się postrzegać wydobywanie się drobnych pęcherzyków powietrza, od czego pochodzi ruch całéj cieczy; pęcherzyki te pękają, gaz kwas węglowy się ulatnia a wydobyte cząstki na wierzch tworzą w koło całego naczynia obrączkę białą; ta stopniowo się powiększa, pokrywa całą massę i na tém kończy się pierwszy perjód, który trwa 6 do 8 godzin dla górnéj fermentacji, a 12 do 15 dla dolnéj, co zależy od ciepła brzeczki, od dobroci i ilości zadanych drożdży, oraz od sposobu ich zadawania.

Co do 2go. Podnoszenie się drożdży. Skoro się tylko brzeczka pokryje pianą, zaraz ta ostatnia zaczyna się podnosić, przybierając kolor brunatno-żółtawy, w środku zaś samym tworzy się gatunek czapki (Schaumberg). Następnie tu i owdzie wydobywa się piana w piramidalnéj postaci; piana ta zawiera w sobie wiele goryczy żywicznéj, którą nabyła od chmielu. Prowadząc fermentacją w kadkach, można tę pianę zebrać do osobnego naczynia, zostawić w spokojności a zobaczemy że się ona rozpłynie i zamieni w klarowną brzeczkę z osadem brudno-żółtym, smaku gorzko-żywicznego; zostawiwszy zaś pianę pierwiastek ten gorzki łączy się z górnemi drożdżami i nadaje im także smak; zaś przy fermentacji dolnéj pływa on na wierzchu w posta-

ci brudno-żółtawych kłaczków, które się odłączają przy ściąganiu piwa. Po upływie pewnego czasu, owe piramidy coraz wyżéj się podnoszą, i to jest znakiem zbliżenia się trzeciego okresu. Czas trwania stosuje się do 1go *okresu*; przy dobrze prowadzonéj fermentacji ciągnie się 30 do 48 godzin.

Co do 3go. Fermentacja drożdży zaczyna się tém, że piana pierwiastkowa bywa przerwana przez na nowo ze spodu wydobywającą się, która jest więcéj kleista, gęstsza, nieco żółtawa, dość lekka, i dla tego wyżéj pierwszéj się wznosi, gdy tymczasem piana dawniejsza powoli opada i rozpływa się. Ta nowo wydobywająca się piana stanowi nowo utworzone drożdże; zkąd i nazwisko podnoszenie się drożdży, fermentacja drożdży. Te zebrane stanowią górne, czyli wierzchnie drożdże. Jednak część ich zostaje na dnie i tém więcéj im fermentacja odbywała się powolniéj, i dla tego przy fermentacji dolnéj bardzo mało otrzymuje się drożdży górnych.

Co do 4go. Dokończenie głównéj fermentacji. Skoro piana dosięgła najwyższego punktu, do jakiego wznieść się mogła, zaczyna powoli opadać; piana coraz bardziéj się zbija w jedną massę, przybiera kolor ciemny; piwo już znacznie się klaruje, wydobywanie gazu zwalnia się, drożdże powoli osiadają na dno naczynia; wtedy trzeba górne drożdże zebrać za pomocą durszlaka, lub sita zwyczajnego i piwo ściągnąć do beczek, gdzie ma się następnie powolna odbywać fermentacja; tam ostatecznie piwo się klaruje i do użycia przyspasabia.

b) Znaki fizyczne i chemiczne przy fermentacji piwa okazujące się:

1. Zmniejszenie ciężaru gatunkowego brzeczki, w skutek ulotnienia się kwasu węglowego i pozbycia się nieco drożdży nowo utworzonych.

2. Zmniejszenie ilości piwa; nigdy się tyle nie otrzymuje piwa ile było brzeczki, trzeba bowiem coś rachować na utworzenie kwasu węglowego i drożdży.

3. Ciepło w czasie fermentacji w płynie zawsze się podnosi, tylko niejednakowo; czasami o parę stopni, czasami o kilkanaście.

Najpewniejszym jednak znakiem jest uważanie ciężaru gatunkowego brzeczki w cieple 14° R. Lecz aby z pewnością i jedynie tylko przy pomocy Sacharometru dobrze prowadzić fermentację, potrzeba brzeczkę mającą się wziąć pod obserwacją, przepuścić przez cedzidło aby ją od obcych cząstek uwolnić i przy ustawicznem mieszaniu dla oddalenia kwasu węglowego oziębić do 14° R. Takie próby powtarzać przy fermentacji górnéj co 24 godzin, przy dolnéj zaś dostatecznem będzie co 48 godzin; wtedy spostrzeżemy, że brzeczka stopniowo będzie się stawała lżejszą, aż nakoniec przyjdzie na punkt w którym zostanie niezmienną i to jest właśnie znak ukończonéj fermentacji głównéj.

Zdarzają się przypadki, że trzeba opóźnić zbyt szybko postępującą fermentacją, albo przyspieszyć zbyt powolną; trzeba zatém poznać okoliczności temu sprzyjające, lub przeszkadzające. Można je podzielić czworako; na okoliczności:

1) przyspieszające fermentacją;
2) opóźniające;
3) wzmacniające;
4) osłabiające.

Co do 1go. Do środków przyspieszających fermentacją należą:

a) Wyższy stopień ciepła saméj brzeczki i mieszkania.

b) Użycie większéj ilości świeżych dolnych drożdży.

c) Przysposobienie zadatku; czyli zafermentowanie drożdży w małéj ilości brzeczki przed użyciem.

Co do 2go. Przeciwny skutek otrzymuje się środkami odwrotnemi, tylko potrzeba pamiętać, że nie można przyjąć za ogólne prawidło, że im powolniéj się zaczyna i dłużéj trwa fermentacja, tém produkt otrzymuje się lepszy; używszy za mało drożdży można błąd ten naprawić; lecz używszy za ferment złe, stare drożdże, fermentacja odbędzie się wprawdzie jak najpowolniéj, ale można cały war narazić na skwaśnienie; piwo ztąd otrzymane bywa zanadto słodkie.

Co do 3go. Do środków wzmacniających należą takie, które przyczyniają się do zupełnego rozłożenia cukru, do jakich się liczy:

a) Użycie słodu zielonego lub białego, zamiast suszonego;
b) dodanie do zacieru nieco śróty z jęczmienia surowego;
c) użycie wiele drożdży i częste przemieszywanie brzeczki fermentującéj,
d) dodanie brzeczki niegotowanéj i nie chmielnéj.

Lecz pamiętać potrzeba, że piwa takie, lubo są mocniejsze co do upajania, gdyż wiele zawierają wyskoku, lecz długo przechowywać się nie dają.

Co do 4go. Dla wyrabiania piw trwałych, najwięcéj piwowar powinien zwracać uwagę na środki osłabiające fermentacją, gdyż zostaje wtedy znaczna część cukru nierozłożonego, przez co otrzymują się piwa słodkawe, długo dające się przechowywać. Tu się liczą:

a) Użycie mocno suszonego słodu;
b) dostateczna ilość chmielu: im dłużéj ma być przechowywane piwo, tém więcéj; niektórzy nawet radzą dodawać chmiel w stosunku prostym czasu przez jaki ma być piwo przechowywane;
c) dodanie nieco cukru krystalicznego i wyskoku; cukier bowiem krystaliczny nim przejdzie w fermentacją wyskokową musi się wprzód zmienić w cukier owocowy, co wszystko opóźnia zupełne rozłożenie się cukru, a zatém utrwala piwo;
d) nareszcie, częste zdejmowanie wierzchnich drożdży, przez co brzeczka się chłodzi, tém samém fermentuje wolniéj.

Dla zakończenia téj ważnéj czynności jak jest fermentacja, zostaje zastanowić się nad praktycznem postępowaniem przy prowadzeniu jéj, mianowicie w jakich naczyniach i jakim sposobem poprowadzić fermentacją. *(Dokończenie nastąpi).*

ZATRUDNIENIA LEŚNE.

w Miesiącu Czerwcu.

Wyręby drzewa świeżego w tym miesiącu wstrzymane być powinny, drzewo bowiem w czasie obiegu soków ścięte, prędko się psuje; tylko drzewa na pniu uschłe wycinać można; karczować pieńki, i przerzedzać za gęsto rosnące zarosty. Zbyt mało u nas jeszcze zajęto się wczesnem przerzedzaniem zarostów; natrafiamy często zagajenia, w których drzewa tak gęsto stoją, jak konopie; zarosty takie tracą bardzo wiele na przyroście, bo jedno drzewko przeszkadza rość drugiemu, i walka ta trwa zbyt długo, nim jedna część drzewek wyschnie, nim druga biorąc nad pierwszą górę swobodniéj już wzrastać pocznie Często przecież, jeżeli zarosty tak zaniedbane na słabym stały gruncie, lub przez wygrabienie słańska cierpiały, wysychają zupełnie, wcześnie wzrost swój ukończywszy. Podobne zarosty widzieć można [przy Zaniemyślu nad drogą do Nowego Miasta; tam drzewka 26 letnie sosnowe od lat już kilku rość przestały, i schną jedne po drugich tak, że z całych zarostów nic nie pozostanie, prócz kilku krześlaków. Dawniéj było zasadą w leśnictwie upowszechnioną, aby zarosty co 20 lat przerzedzać, z postępem przecież nauk leśnych, zasada ta mylną się okazała; dziś polecamy: przerzedzać zarosty tak często, jak się tego okaże potrzeba, począwszy od najmłodszych drzewek, aż do ich dojrzałości. Każde drzewo mały przyrost obiecujące, a stojące innym na przeszkodzie, ma być wycięte.

Grzyby i jagody, za udzielonem poprzednio pozwoleniem, w lasach zbierać dozwolimy.

Brzostu i wiązu nasienie teraz dojrzewające zebrać i wysiać wypada. Drzewo to u nas dziś rzadkie, najlepszego jest gatunku, lak na porządki jako i opał; zasługuje też na to, aby więcéj około rozmnożenia go mieć starania. Z czasem bowiem zniknąćby mogło z lasów naszych zupełnie, jak te odwieczne cisy, o których pieńki tylko w puszczy Białowiejskiéj dają świadectwo.

Jeżeli susze nastąpią, trzeba podlewać wieczorami téj wiosny sadzone drzewka.

Topoli białéj, populus alba, włoskiéj, nigra, i osiki, populus tremula, nasienie teraz dojrzewa; wysiane zaraz po zebraniu daleko lepsze wydaje drzewka i trwalsze, jak te, które z wsadzonych gałązek

lub kołów urosły. Lipy, tilia, akacje, robinia, pseudo-akacja, bzy, sambucus, kalina, viburnum opulus, ordowina, viburnum lantona i świdzina, cornus sanguinea, kwitną.

Ochrona lasów i w tym miesiącu najwięcéj na owady lasom szkodliwe rozciągać się powinna. Żarłoczność gąsienic w tym czasie, gdy już wyrosły, jest podziwienia godna, a zwłaszcza przy dniach ciepłych, w których daleko więcéj pożerają. Ph. bombyx pini, prządka sosnowiec, w tym miesiącu oprzędzona w powłokę (kokon) pomiędzy gałęziami, lub częściéj, u dołu pnia spoczywa; zbieranie zatém oprzędzonych gąsienic uskuteczniemy. Prządka, mniszka Ph. bomb. monacha, jako gąsienica na drzewach, przez strząsanie z drzew i zbieranie w rowki wyniszczać ją będziemy. Tak samo i prządkę sówkę, noctua piniperda. Prządka społecznik w obszernych kłębach pajęczyny oprzędzona spoczywa, łatwo też dostrzeżoną i wyniszczoną być może. Słonik sosnowiec curculis pini, zbiera się, jak w zeszłym miesiącu. Skórnik drukarz, bostrichus typographus, i skórnik sosnowiec, hylesinus piniperda, wylęgają się z jajek złożonych pod korą drzew. Chrząszcz pospolity, melolontha vulgaris, czerw dwu i trzyletni ogryza młode korzonki drzew; często go przy pracy téj znaleźć możemy rewidując korzenie przy pożółkłych drzewkach, schnąć poczynających. Od pożarów wydarzyć się łatwo przy ciągłych suszach mogących, przestrzegać trzeba, zakazywać palenia w boru ognia i fajek. Na paszących mieć baczne oko, aby zagajeń ochraniali.

Jelenie i rogacze po św. Janie strzelać można. Łanie kończą się cielić, sarny kocić. Zwierz wychodzi w pola, w zboża, i dla tego najczęściéj natrafimy go w brzegu lasów z polami graniczących. Głusiec, cietrzew, słomka, dzikie kaczki i gołębie mają młode. Głusiec samotnie żyje, a samica młode wywodzi, szukając jajek mrówczych na pożywienie. Cieciorka w gęstwinach z młodemi przebywa, kuropatwy w polach żerują. Przepiórki siedzą na jajach, a czapla młode z gniazda wywodzi. Drapieżne zwierzęta i ptaki przynoszą młodym żywe ptastwo i myszy, aby się zaprawiały w duszeniu i łowieniu. Na młode wilki i lisy oraz na ptaki drapieżne ciągle polować wypada.

w Lipcu.

Wycinać drzewa na pniu uschłe, lub w zarostach za gęsto stojące można i w tym miesiącu; innego drzewa, ani na opał, ani na budowę wycinać się nie godzi. Przy przerzedzaniu zagajeń na to uważać trzeba, aby w jednym roku nie wycinać drzewa więcéj, jak go pozbyć możemy; drzewo bowiem takie, częstokroć już przed wyrębem nadpsute, ułożone w kupki, zbyt szybko w zgniliznę przechodzi, i wartość swą traci. Korzystniéj też jest zwolna zarost jaki przerzedzać, co rok lub co lat kilka pewną ilość drzew słabszych wyciąć, jak od razu drzewa do zarostu przepełnionego, zacienionego przyzwyczajone, na mocniejsze działanie światła i powietrza wystawić. Nagła ta przemiana częstokroć niepomyślny wpływ przez lat kilka na przyrost drzewa wywiera, a gęstém dawniéj stanowiskiem osłabione drzewka na wiele niebezpieczeństw, tak przez śniegi jako i wiatry wydarzyć się mogących, naraża. Sążnie powinny w tym miesiącu być przeliczone i ponumerowane, aby ułatwić na rok rozpoczęty od 1 lipca, kontrolę. Wydawanie sążni z boru ma się rozpocząć od ostatniego Nru tak, iż każdego czasu, przybywający na rewizją urzędnik lub właściciel, przekonać się może, ile jeszcze ma sążni w boru, skoro na ostatni spojrzy Nr. Etat na rok bieżący powinien być ułożony: w nim rozchód drzewa na własne miejscowe potrzeby oznaczyć, jako też wykaz zrobić, ile jeszcze do sprzedania sążni pozostaje, i jaki z nich wpłynie dochód: ile kosztować będzie utrzymanie urzędników leśnych, ile uprawy leśne i zagajenia; aby dokładnie widzieć można, jakiego czystego dochodu na r. b. z lasów spodziewać się wypada. Wyręby na najbliższą zimę przypadające powinny być odznaczone i ocenione, aby zawczasu wiedzieć można, ile drzewa zdatnego na budowlę i użytek, ile na opał w nich mieć będziemy.—Karczowanie pieńków w wyrębach, które pod zasiew zbożem oddać chcemy, teraz ukończemy, aby wcześnie poorane nowiny przed zimą dostatecznie skruszały. Odwózka drzewa na składy i od rzek jeszcze, aż do rozpoczęcia żniw trwać może. Zielska, zarastające szkółki i ogrody leśne, pleć potrzeba, aby nie przeszkadzały drzewkom we wzroście; w zagajeniach, regularnie sadzonych, wyrzynać można trawy i zioła sierpem, i przez ludzi uważnych, aby drzewek nie uszkodzono.

Łatwo już teraz dostrzedz, które drzew gatunki obfite mieć będą nasiona, a zatém zawczasu miejsca do każdego siewu stósowne wybrać i przysposobić trzeba; a mianowicie dla nasion tych, które nie łatwo się przechowują lub przed zimą wysiane być powinny, jak nasienie brzozy, cisu, jodły. W tym miesiącu kwitną: Ligustr, ligustrum vulgare; bagno pospolite, ledum palustre: borowka czerwona, vaccinium vitis idaea. Dojrzewają: wiśnie, bez kolarowy, sambucus racemosa; wilcze łyko, Daphne mezereum; borówka czarna, vaccinium myrtillus.

Ochrona lasów podobnie, jak w poprzedzającym miesiącu, na uważne obchodzenie się z ogniem, i na niszczenie owadów lasom szkodliwych, rozciągać się powinna. Z chrząszczy: curculio notatus, słonik sosnowiec mniejszy, suszy młode drzewka, ztąd wyrywanie takich, których iglicze żółknie i palenie ich, korzystnym będzie przeciw niemu środkiem. Inne chrząszcze, jak w zeszłym miesiącu niszczyć wypada. Z motyli: Prządka sosnowiec w początku jeszcze, jako poczwarka, póżniéj jako motyl nisko na drzewach siedzący, zwykle od jednéj strony drzew, może być zrana zbierana. Prządkę mniszkę, jako poczwarkę u dołu drzew przyczepioną, póżniéj w kształcie motyla się ukazującą niszczyć będziemy przez zbieranie poczwarek; lub przez duszenie wyrosłych gąsienic, jeżeli się jeszcze znajdują.—Prządka społecznik, Ph. bombyx processionea, jako poczwarka w kłębach pajęczyny oprzędzona łatwo odkrytą być może i zniszczoną. Ph. bombyx dispar, prządka hubczysta, jako poczwarka do gałązek, liści i płotów kilku nitkami przyczepiona nie miły przedstawia widok, tam gdzie się zbytnie rozmnożyła; o zbytniem rozmnożeniu jéj w Dachowie pod Kórnikiem w roku 1848 już wspomniałem; widok drzew tych z liści obiedzonych, a obwieszonych sporemi czarnemi poczwarkami, był odrażający. Ale za to pora do wygubienia tego owadu najlepiéj podana, bo mało która poczwarka, przy pilnych w obieraniu robotnikach, pozostać może niedostrzeżona. Inne owady, jak w zeszłym miesiącu podałem, niszczyć można; nadmieniam tylko jeszcze, iż Skoczek podjadek, Gryllus gryllotalpa, składane ma jajka w główném kotlinie, do któréj posuwając za norami palec, dojść można i takowe wygnieść; młode skoczki (czerw) często już w końcu miesiąca się wykluwają, jajka są wielkości ziarna prosa i bardzo twarde.

Łowiectwo w tym miesiącu rozciąga się jeszcze najwięcéj do ochrony zwierzyny. Zające się parkają i kocą, zatém strzelać ich niewolno. Kuropatwy i kaczki, którym pierwszy ląg zepsuto, siedzą na jajach. Rogacz ku końcowi miesiąca wpada w szał dzikiéj lubieżności, a że przytém łatwo idzie na wabia, strzedz trzeba, aby złodzieje zwierzyny nie kradli. Wilki teraz znaczne robią szkody w inwentarzach, w boru, lub blisko tegoż pasionych, wprawiając młode do polowania, i duszenia zdobyczy. Lis, kuna, tchórz, i żbik równie na żyjące stworzenia polują, aby młodym sposób chwytania wskazać. Strzelają się teraz rogacze, jelenie, którym już rogi zupełnie odrosły, i dzikie kaczki; gdzie są kwiczoły stadami je w siatki chwytać można.— Miejsca do lizania soli urządzone powinny teraz być odświeżone.

H. T.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Gdańsk 12 października. Na targu londyńskim 7 b. m. piękna i zdrowa angielska pszenica utrzymała się przy zeszłotygodniowych cenach. Lecz że główny dowóz składał się z nędznego i wilgotnego ziarna, sprzedający musieli przyjąć zniżenie 1 do 2 szylingów na kwarterze. W wartości zagranicznego zboża nie było materjalnéj odmiany, ale téż obrót do mało znacznéj ograniczał się ilości, bo młynarze i piekarze, mogąc zaopatrzyć się w pszenicę krajową tanią, wymagali proporcjonalnego zniżenia na zagranicznéj, a nie otrzymawszy takowego w żadne kupno wchodzić nie chcieli. W takiém położeniu rzeczy targ poniedziałkowy był nieczynnym i nie miłym.

W ciągu ostatniego tygodnia przybyło do Londynu:

	Pszen.	jęcz.	słodu,	owsa,	żyta,	bobu,	groch	siem. ln.	mąki.
z kraju	5764	2088	10840	9696	—	—	1447	–	21996
z zagran.	27002	6483	—	10213	—	—	2802	9106	16779

Z powodu znacznych dowozów, wszystkie prowincjonalne targi były słabsze, i wszędzie mniéj lub więcéj zniżenia notowano. Rolnicy angielscy mając do płacenia październikową ratę dzierżawy, oraz korzystając z wolnéj przed siewami chwili, cisną się z produktami na targi, a przywożąc słabe ziarno, biorą co można.

W Szkocji wystawione próbki na sprzedaż były w ogólności piękniejsze co do gatunku i kondycji niż w Anglji.

W Irlandji kartofle mniejszemu, jak się spodziewano ulegną zniszczeniu: potrzeby jednak będą wielkie, i spekulanci liczą na dobry odbyt kukurydzy, która po pszenicy główny tam stanowi pokarm.

Schylające się ceny w Anglji, tudzież zupełne zniknienie spekulacji, sparaliżowały handel zbożowy we wszystkich Europejskich portach. A lubo powszechne jest przekonanie, że handel zbożowy koniecznie na lepszą wejść musi drogę, wszędzie sprzedaż trudna i kupujących mało.

Ameryka w ostatnich dwóch tygodniach do Liverpool tylko przysłała 170,000 centnarów mąki, co i materjalnie ucisnęło ceny i zachwiało targi.

Na giełdzie Gdańskiéj w ostatnim tygodniu ruch był nadzwyczaj mały, i tylko na podlejsze gatunki po zniżonych cenach można było znaleźć kupca.

Piękna świeża pszenica przyniosła najwięcéj 405 guld., a górne nieważne ziarno z trudnością po 350 dało się umieszczać.

Od ostatniego sprawozdania sprzedano pszenicy łasz. 302, żyta 65, jęczmienia 35, grochu 16, siemienia lnianego łaszt 1.

Za łaszt pszenicy ważącą funtów			płacono: guld. za łaszt		za korzec złp.	gr.	do złp.	gr.
	126	— 128	345	—372½	25	29	— 28	—
	129	— 130	365	—390	27	14	— 29	10
	—	— 131	—	—405	—	—	— 30	15
Żyto	120	— 126	212	—222½	16	—	— 16	22
Jęczm.	104	— 108	165	—171	12	10	— 12	27
Groch			250	—260	18	24	— 19	17
Siemienia lnian.			—	—385	—	—	— 28	29

Drzewo bardziéj poszukiwane. Murłaty grubości 10½ cali przyniosły 12 srgr. za stopę, a maszty 90 stóp długie zapłacono 30 talarów za sztukę.

W ostatnim tygodniu nic polskiego zboża pod Toruniem nie przeszło. Przebyło tylko 4981 belek okrągłych sosnowych, 132 dębowych bali, 3½ tratwy klepek, 2½ tratew desek.

Wysokość wody pod Toruniem 3 stopy cali 11.

Kursa zamian. Londyn 3 miesięczny 201½, Hamburg 44⅞, Amsterdam 100½, Warszawa 97½.

Makowski, Kendzior et Comp.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÈJ.

Dnia 12 października 1850 roku. PAPIERY.	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4 %	—	—
Rossyjsko Angielska Pożyczka 5 %	109	108¾
Polskie Obligacje Skarbu 4 %	79½	79
„ Listy Zastawne	96	95¾
„ Listy Zastawne nowe	95½	94
„ Obligacje Udziałowe	—	—
„ Obligacje 500 złotowe	81¼	80¾
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5 %	93½	—
lit. B. 200 „	—	18⅜

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

dnia 12 października r. b.

	OD RS.	KOP.	DO KOP.		OD RS.	K	DO RS.	KOP
Żyta korz. 4 ćw.	2	85½		Słomy c. 100 f.	—	39—	—	— —
Pszenicy ditto	4	26 —		Siana fura 1 k.	3	30—	4	52½
Grochu polnego	3	52½		„ „ 2 k.	5	55 -	7	50 —
„ cukrowego	4	5—		Słomy fura zw.	1	90 —	2	70 —
Fasoli.	4	40—		Drzewa sos. s.	7	44 —		— —
Gryki.	2	30—		Wół dobry.	36	— —	46	80—
Jęczmienia	2	80 -		„ średni.	27	90 —	35	10 —
Owsa	1	96—		„ lichy.	21	60 —	27	— —
Mąki pszen. pr.	6	60 —		Cielę.	—	— —	—	— —
ordyn. kor. 6 ćw.	5	87 —		Baran.	1	50 —	2	5—
„ żytn. pytlo.	4	18 -		Wieprz dobry.	13	50 —	21	60 —
grycz. kor. 4 ćw.	2	70 —		„ średni.	10	— —	13	— —
Kaszy jaglanéj.	5	3—		„ lichy.	5	45 —	9	50 —
„ grycz. zw.	4	29 —		Masła funt.	—	16½	—	— —
„ drobnéj.	7	50—		Słoniny „	—	10 —	—	— —
„ jęcz. perło.	9	11—		Kartofli korzec	1	3—	—	— —
„ „ ordyn	4	36 —		Okowity garn.	—	87½	—	—
Siana cet. 100 f	—	76 —		Szumówki gar.	—	52—	—	— —

Sprowadzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rossyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 372, z różnych miejsc królestwa 182, ogółem wołów sztuk 554, wieprzy 686 cieląt; — baranów 763; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję mieszkańców wołów sztuk 449, wieprzy 452, baranów 751.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÈJ.

Dnia 11 Października 1850 roku.		ŻĄDAJĄ R. sr.	kop.	DAJĄ R. sr.	kop
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	93—	—	92	70
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	139	95 —	139	65 -
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	30—	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	99—	75—	99	50—
Petersburg ditto.	1 M.	—	—	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	75 —	—	74	75 -
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Imperjały		5—	16½		—
Holender. dukaty nowe		—	—		—
ditto stare ważne		— —	—		—
Frydrychsdory Pruskie		— —	—		—
Rossyjskie assygnaty		— —	—		—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		— —	—		—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		—	—	—	—
„ „ „ 4 % rs.		80 —	25—	—	—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup.		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		14	87	—	—
Obligacje udziałowe na 300 złp.		— —	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	75	90—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 złp.		—	—	17	25 —
Serje wylosow. lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Certyf. Likw. złp. 100		—	—	3	67½

Wartość kuponu kop. 18⅙

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—w Warszawie dnia 4 (16) października 1850 r.—Starszy Cenzor L. T.